Warszawa, 29 października 1888 r. № 44 Dnia 17 października 1888 r.

KORRESPONDENT
ROLNICZY, HANDLOWY I PRZEMYSŁOWY.

WYCHODZI JAKO PISMO DODATKOWE BEZPŁATNE PRZY „GAZECIE WARSZAWSKIÉJ.“

Wyzyskiwanie paszy.

Niemniéj ważną dla rolnika niż znajomość chemicznego składu danéj paszy, jest także znajomość stopnia strawności jéj składników; stopień ten właściwie stanowi dla gospodarza jéj wartość, bo jedynie ta część paszy, która przejawia pożywną działalność w organizmie, posiada bezpośrednie znaczenie dla praktyki paszenia. Warunek każdego skutku pożywnego polega właśnie na strawności pokarmu, na możności za pomocą narządu trawiącego rozłożenia i zamienienia pokarmu na składniki przyswajalne. To co się usuwa z pod wpływu tych przygotowawczych czynników organizmu zwierzęcego, t. j. to, co nie ulega strawieniu, pozostaje bez skutku, nie wywiera przynajmniéj żadnego wpływu na rezultat żywienia, i odgrywa co najwyżéj jako chemiczny obojętny ballast od czasu do czasu fizyczną rolę, kończącą się wydzielaniem gnoju.

Strawność danéj paszy stwierdzić można wprawdzie także na tak zwanéj sztucznéj drodze, t, j. przez naśladowanie przebiegu trawienia za pomocą retorty i kwasu solnego, albo soku żołądkowego; większą jednak pewność dają wyniki doświadczeń na żyjącym przedmiocie, które w ostatnich zwłaszcza czasach przy coraz większém wydoskonaleniu metod i przyrządów, coraz obszerniejsze znajdują zastosowanie. Sposób ten polega na tém, iż za pomocą ważenia i analizy spożytéj paszy z jednéj strony, a z drugiéj odchodów zwierzęcych, oznaczamy ilości dowozu i odchodu pojedyńczych składników pożywnych paszy i z różnicy odpowiadających sobie liczb obliczamy absolutną i procentową, wyrażoną w tak zwanym współczynniku strawności, ilość strawionych składników pożywnych. Jeśli więc np. współczynnik strawności dla surowego proteinu w słomie pszennéj przeciętnie równy jest 17, w makuchach zaś palmowych 98, to stosunek ten oznacza, iż na 100 części surowego proteinu w słomie pszennéj tylko 17 części tego składnika, w makuchach zaś palmowych 98 części jest strawnych.

Z przyczyny powolnego przebiegu trawienia, zwłaszcza u zwierząt przeżuwających, u których okres przejścia paszy przez cały kanał trawiący obejmować może aż do pięciu dni, zwykle jako środek ostrożności przy tego rodzaju doświadczeniach paszenia ustanawia się okres przedwstępny, trwający od 2 do 7 dni, natomiast nieznaczne ilości zwierzęcéj substancyi ciała, jak np. resztki śliny lub żółci, wydzielające się równocześnie z odchodami, przy obliczeniach tego rodzaju nieuwzględniamy.

Przy powyższych doświadczeniach paszenia rozróżniać daléj należy pomiędzy zwierzęcą *zdolnością trawienia* w ścisłém tego słowa znaczeniu, a *zdolnością wyzyskiwania paszy*. Gdy bowiem pierwsza oznacza jedynie zdolność zwierzęcą do zamienienia przyjętych pokarmów w stan przyswajalny, pod drugą rozumiemy zdolność assymilacyi, czyli przyswajania, zdolność właściwego fizyologicznego wyzyskania strawionych i przyswojonych składników pożywnych.

Liczne doświadczenia porównawcze wykazały, że właściwa *zdolność trawienia* u rozmaitych ras i osobników tego samego gatunku, a nawet u rozmaitych gatunków jednéj i téj saméj kategoryi zwierząt domowych, np. u zwierząt przeżuwających, jest dość do siebie zbliżona, t. j. iż zwierzęta te dość równe procenta jednéj i téj saméj paszy, z wyjątkiem zawartości jéj włóknika, strawić potrafią. Rzeczą jest jasną, że zdolność ta trawienia obniża się przez chorobliwy stan zdrowia, lub zmniejszającą się w starszym wieku energię życiową, ale *caeteris paribus*, w równych okresach życia, i przy normalnym stanie zdrowia nie wykazywały się znaczne różnice w indywidualnéj zdolności trawienia.

Inaczéj rzecz się ma pod względem właściwego *wyzyskania paszy* ze strony zwierząt. Nietylko znaną jest rzeczą każdemu bacznie śledzącemu rozwój swych zwierząt praktycznemu hodowcy, iż pojedyńcze osobniki w bardzo odmiennym stopniu mniéj lub więcéj dobrze się pasą, ale także ścisłe naukowe doświadczenie potwierdzało ten przejaw, t. j. wykazało dokładnie, iż rozmaite osobniki tę samą ilość ciała z często bardzo odmiennych ilości paszy téj saméj jakości wyprodukować, czyli paszę w rozmaitym stosunku wyzyskać potrafią. Indywidualne, albo u całéj rasy w odmienny sposób wykształcone lub wyhodowane, miejscowe lub działające ukształtowanie narządu trawiącego, kształt organów oddechowych, objętość płuc, temperament, rodzaj i jego, że się tak wyrazimy, zneutralizowanie przez kastracyę, specyficzny charakter zasadniczych składników ciała: komórek, tkanek, jedném słowem ogólna morfologiczna konstytucya i energia życiowa wchodzą tutaj w obrachunek i warunkują często znaczną, i pod względem gospodarczym bardzo ważną różnicę zdolności wyzyskania paszy. Chociaż zaś w ogólności zdolność trawienia i wyzyskiwania paszy w jednym i tym samym osobniku podobny wykazują rozwój, a więc obiedwie zdolności zwykle przejawiają się w jednym i tym samym kierunku, to jednak dokładne unaocznienie sobie różnic tych polegających na zupełnie odmiennych biologicznych czynnikach zdolności, z teoretycznych względów jest niezbędne.

Największe zasługi około doświadczeń pod względem zdolności trawienia i wyzyskania paszy u rozmaitych zwierząt domowych, przy najrozmaitszych środkach pastewnych i mieszaninach paszy, położyła bez kwestyi akademia rolnicza w Hohenheimie, która w przeciągu lat 24, a mianowicie od r. 1866 do 1880 uskuteczniła 423 tego rodzaju doświadczeń. Doświadczenia te wykazały znaczną różnicę wyzyskiwania paszy nietylko u rozmaitych gatunków zwierząt domowych, ale nawet w jednym i tym samym gatunku u rozmaitych ras, i w jedném i tém samém pokoleniu u rozmaitych osobników.

Jeśli teraz zwrócimy uwagę na przeznaczone do trawienia przedmioty, na paszę, aby się przekonać, od jakich czynników zależy większa lub mniejsza jéj strawność, to widzimy, że z przyczyny zwiększającego się zdrzewienia w ogóle wszystkie (organiczne) składniki paszy tém są strawniejsze, im młodszą była dana roślina w czasie jéj sprzętu. Na dowód tego, co się powiedziało, podajemy doświadczenie paszenia, dokonane przez Weiske'go i Schulze'go z seradellą, zadawaną skopom Southdown-Merinos. Następujące współczynniki strawności dla pojedyńczych składników pożywnych, wykazały się w téj roślinie, zadawanéj w rozmaitych okresach jéj rozwoju:

Seradella koszona	substan. sucha %	substan. organicz. %	protein. %	tłuszcz. %	włóknik. %	bezazot. składniki wyciągow.
d. 22 lipca	57,69	61,63	74,50	65,09	49,73	62,77
2 paździer.	43,70	47,73	62,92	65,72	37,03	47,05
Różnica	+13,22	+14,10	+11,58	— 0,63	+12,69	+15,22

Tłuszcz surowy (ekstrakt eteru) tylko pozorny stanowi wyjątek z ogólnéj reguły, ponieważ pod eter podciągnięto także przez eter równocześnie wyciągnięty niestrawny chlorofil, wosk, i podobne ze starością rośliny ilościowo przybierające składniki.

W ten sam sposób jak więc ogólna strawność zależy od warunkowanego starością stopnia stwardnienia, inkrustacyi, zeskórzenia, jedném słowem stopniowego zdrzewienia początkowo miękkich komórek, tak u dwóch równo starych roślin strawność ta będzie zawsze bezpośrednio zależną od ilości włóknika; zwiększająca się bowiem ilość włóknika utrudnia tém samém fizycznie dostęp soków strawnych do anatomicznie otoczonego włóknikiem wnętrza komórek z zawartemi w nich składnikami pożywnemi.

Daléj strawność wszelkich składników pożywnych, albo grupp tychże składników paszy, albo pewnéj dawki paszy zależy także w wyższym lub niższym stopniu od stosunku ich ilościowego do siebie, a więc przy paszy mieszanéj, od jéj składu (kompozycyi).

Wpływ sztucznego przygotowywania środków pastewnych często bywa przeceniany; chociaż a priori przypuszczać, a faktycznie także poznać można, że przez rozdrobnienie za pomocą odpowiednich narzędzi, przez zagrzanie, fermentacyę, moczenie i wszelkie na rozbicie, rozluźnienie i maceracyę opornych ścian komórek skierowane manipulacye, ułatwiają pracę czynnikom trawiącym.

A. R.

Uprawa bobu.

Bób nie znalazł jeszcze tak ogólnego uznania i rozpowszechnienia, na jakie ze wszech miar zasługuje; w niektórych okolicach naszego kraju do dziś dnia zaledwie znają tę roślinę. Skromne wymagania, jakie ona stawia co do jakości gruntu, znaczne sprzęty, wysoka jéj wartość pastewna i rozmaity użytek stanowią zalety, polecające ją każdemu rolnikowi, a zwłaszcza w obecnym czasie, gdy smutne położenie rolnictwa zmusza ziemian do większego niż dotychczas zajmowania się hodowlą bydła, a tém samém do baczniejszego zwracania uwagi na uprawę roślin pastewnych. Bób albo bobik, przez Pliniusza nazwany „Faba,“ należy do roślin uprawianych już przez starożytne narody i to o wiele wcześniéj niż zwykła fasola (Phaseolus vulga). W Indyach od najdawniejszych czasów cenią bób jako roślinę żałobną, a to ze względu jéj czarnych plam na białym kwiecie. U Rzymian do tego stopnia był on poważany, iż słynna rodzina Fabiuszów przyjęła swą nazwę od téj rośliny. Mąkę z bobu wypiekano już w dawnéj strożytności na chleb i placki, lub używano jéj do polewki. Dawniéj posługiwała się nią także medycyna do rozmiękczających okładów. Do dziś dnia jeszcze na wschodzie cenią wysoko mąkę z bobu, i dodają jéj do zup lub innych potraw. W ostatnich latach w Anglii, Francyi i Ameryce baczniejszą zwrócono uwagą na uprawę bobu, i osiągnięto nadzwyczaj zadawalające rezultaty z uprawy téj rośliny.

Bób korzystnie się rozwija w każdém położeniu i na każdym gruncie, wyposażonym w odpowiedni stopień wilgoci; najwięcéj sprzyja téj roślinie głęboko przepuszczalna glina. W płodozmianie zgodny jest on sam z sobą, jak również z wszelkiemi poprzedzającemi go lub następującemi po nim płodami. Grube jego i mięsiste liście pochłaniają wiele pożywienia z atmosfery, a głęboko w ziemię sięgające korzenie przyczyniają się skutecznie do zluźnienia i spulchnienia podglebia. Stanowi więc wyborny przedplon zarówno dla ozimin, jak jarzyn. Bób wysiewa się z wiosną, skoro ziemia obeschnie dostatecznie, na jesieni nawiezioną i głęboko zoraną rolę; siew przyorywa się na 3 do 4 cali głęboko, albo też zasiewa się bób na wiosenną podorywkę i następnie przywłóczy. Lepiéj jeszcze, gdy do siewu użyć możemy rzędownika. Niektórzy rolnicy sieją bób nie w końcu marca lub w początku kwietnia, jak to się zwykle praktykuje, lecz dopiero w końcu kwietnia lub początkach maja, twierdząc, iż w ten sposób lepsze otrzymują sprzęty. Na jeden morg (300-prętowy) przyjmuje się mniéj więcéj korzec siewu. Ziarna nagryzione przez robaki starannie wysiać należy ze zboża przeznaczonego do siewu. Wielu rolników wsiewa groch polny pomiędzy bób; jednakowoż groch ten dopiero wtenczas siać należy, gdy bób zaczyna kiełkować. Włóczki takiego grochu nie potrzeba się obawiać, nie uszkodzi bowiem wschodzących kiełków bobu. Po włóczcze bób szybko się rozwija, groch także w krótkim czasie powschodzi i pnie się po silnych łodygach bobu, które go chronią przed wyleganiem. Żniwa odbywają się we wrześniu, gdy strąki bobu zczernieją i groch dojrzeje. Bób skoszony lub zżęty sierpem, ustawia się zwykle w małe kupki i następnie gdy uschnie dostatecznie, zwozi do stodoły.

Bób cierpi wiele od nadmiaru suszy, rdzy i miodunki. Z tą ostatnią zjawiają się niejednokrotnie w ogromnych massach czarne mszyce, które nadzwyczaj uszkadzają zawiązek owocu. Jako środek pozbycia się tych szkodliwych owadów polecają obcinanie wierzchołków rośliny, aby dolne, nie napadnięte jeszcze przez mszyce kwiaty, swobodnie się mogły rozwinąć. Obok mszycy napada bób znaczna liczba innych pasorzytów.

Bób na targach zachodniéj i środkowéj Europy stoi zwykle w równéj cenie z żytem i stanowi bardzo pożywną paszę dla koni, krów i trzody chlewnéj. 19 funtów bobu zawierają tyle składników pożywnych co 25 funtów owsa. Bób stanowi rzeczywistą paszę intensywną dla koni i nadaje im dobry wygląd. Trzoda chlewna tuczy się nader korzystnie śrótowanym lub moczonym bobem. Mięso bobem tuczonéj świni posiada ciemno-czerwony kolor i smak wyborny. Zadawanie śrótowanego bobu krowom zapewni im w krótkim czasie piękny, gładki wygląd i zwiększa wydajność mleka.

Bób zawiera podług Wolff'a ze składników pożywnych 23% białka, 50,2% węglowodanów i 1,4% tłuszczu. Zdaniem wielu powag na tém polu trzy części mąki żytniéj i jedna część mąki z bobu wydają chleb bardzo smaczny, pulchny i pożywny. Przy próbie melenia wydały 307 1/3 funtów bobu 248 funtów mąki, 42 funty ospy i 17 1/3 funtów odchodu. Czoła téj mąki, znanéj pod nazwą „kastor,“ zmieszanego z mąką pszenną, używają w niektórych okolicach piekarze do wypieku ciast najdelikatniejszych.

Ogrodnicy hodują kilka odmian bobu, różniących się od siebie wielkością i zabarwieniem ziarna. Najwięcéj rozpowszechnione z tych odmian są: 1) wielki bób erfurcki o białym, czarno nakrapianym kwiecie i żółto-białém ziarnie; 2) bób mazagan, o brunatnym kwiecie i szaro-żółtém ziarnie; 3) bób windsorski o zieloném ziarnie, i 4) bób Navoego o fioletowém, prawie czarném ziarnie. Powyższe odmiany bobu w ten sam sposób bywają zużytkowane co groch szablasty. Z miękkich, niezupełnie jeszcze rozwiniętych strąków przygotowują pożywną i smaczną sałatę.

Słomy bobu używają w niektórych okolicach na opał, w innych na paszę. Owce i bydło rogate przyjmują ją dość chętnie, jeśli nie jest jeszcze zbyt twarda i drzewiasta. W ostatnim wypadku należy ją pociąć na sieczkę i przez zaparzenie uczynić strawniejszą i pożywniejszą.

K. P.

ROZMAITOŚCI.

Gorzelnictwo. O ważnym wynalazku dla gorzelnictwa prof B. Hoffa z Jarosławia w Galicyi, polegającym na otrzymaniu w apparacie destylacyjnym nader prostéj konstrukcyi, bezpośrednio z zacieru wyfermentowanego już zaraz przez pierwszą destylacyę czystego i mocnego alkoholu, odbiera *Gazeta Lwowska* obszerniejszą relacyę: Prof. Hoff przybył ze swoim apparatem gorzelniczym do Lwowa, gdzie po południu w sali wykładowéj chemii technologicznéj politechniki przedstawił i tłómaczył swój apparat pp. posłom sejmowym i członkom Towarzystwa Rolniczego, poddając równocześnie świeżo wyfermentowany zacier kartoflany destylacyi. Najważniejsza część pomysłu w apparacie Hoffa polega na zastępowaniu drogich, miedzianych powierzchni, studzących pary alboholowe w dziś używanych apparatach destylacyjnych, i jak wiadomo nigdy niewydających czystego spirytusu, innemi ciałami, które w małéj przestrzeni parze téj dostarczają niezmiernie wielkiéj powierzchni. Jeżeli np. w obecnie używanych apparatach powierzchnia studząca, cyli deflegmująca

wynosi 200, a w najwięcéj skomplikowanych apparatach 400 metrów kwadratowych, to w tejże saméj przestrzeni apparatu Hoffa mieści się blizko 3,500 m. kw. Tak znaczne powiększenie powierzchni deflegmującéj, aż nadto wystarczające do odjęcia alkoholowi fuzlu i wody, sprawia, że w apparacie Hoffa pary alkoholu pozbawiają się całkowicie fuzlu i wody i opuszczają apparat jako czysty i mocny spirytus. Wyrób spirytusu rozpada się na dwie gałęzie przemysłowe: na wyrób surowego spirytusu lub okowity i na oczyszczanie go za pomocą rafineryi na czysty i mocny alkohol. Apparat Hoffa pomija zatém ostatnią, drogą i mozolną operacyę, i daje bezpośrednio ten sam produkt udoskonalony. Przy próbie otrzymany czysty alkohol z zacieru kartoflanego posiadał 94 blizko stopni Tralles'a, jakkolwiek destyllacya odbyła się z pośpiechem i wśród utrudniających warunków. Czystość spirytusu została skonstatowana próbą chemiczną. Przyrząd Hoffa jest cały żelazny i kosztuje 500 do 600 złr., a zatém tyle setek, ile tysięcy kosztuje dziś używany apparat miedziany. Nadto apparat Hoffa da się w każdéj i najmniejszéj zastosować gorzelni. Gorzelnia w Przeworsku zaprowadza już apparat Hoffa. W obec przepisów mającéj w Galicyi wejść w życie ustawy o dobroci pokarmów, a która przepisuje przyrządzanie wódki z czystego spirytusu, apparat Hoffa ma sanitarne i ekonomiczne znaczenie, gdyż gorzelnictwo może zadość uczynić wymogom ustawy, nie sprowadzając czystego spirytusu z rafineryj zagranicznych i do konsumcyi wódki, a właścicielom gorzelń dostarcza produktu z wyższą i stalszą ceną przy tém samém opodatkowaniu.

Przemysł w gub. Kaliskiéj. Przemysł wiejski w ekonomicznéj działalności gub. Kaliskiéj zajmuje wcale niewybitne miejśce. Część ludności nieposiadającéj wcale lub tylko bardzo małe kawałki ziemi, zmuszona jest szukać innych zarobków u większych właścicieli ziemskich, lub też w fabrykach; niewielu tylko utrzymuje się z drobnego przemysłu. Mieszkańcy Koźminka i Stawiszyna w pow. Kaliskim zajmują się wyrobem zwykłego obówia, którego produkują na summę 12,000 rubli rocznie, i owczych szub i półszubek na summę do 4,000 rubli. We wsi Tłokini niemieccy koloniści wyrabiają różnokolorowe płótna i wełniane wyroby na summę do 6,000 rubli rocznie. W gminie Kiełczygłów, pow. Wieluńskim, znaczna część ludności zajmuje się wyrobem drewnianych naczyń. Mieszkańcy Praszki i Wieruszowa, korzystając z zakazu wyprowadzania do Pruss bydła rogatego, kupują go tanio, zabijają na miejscu i wywożą mięso za granicę. Ciesielstwo, kowalstwo i bednarstwo słabo są rozwinięte i wystarczają tylko na miejscową potrzebę. W pow. Wieluńskim, Sieradzkim, Konińskim i Kaliskim, ludność wiejska zajmuje się dostarczaniem materyału leśnego po spławnéj rzece Warcie, jak również zboża, do Pruss. Odbywające się we wszystkich miastach i osadach jarmarki i targi służą jako główne miejsce zbytu i kupna przywożonych produktów miejskiego i wiejskiego przemysłu. Zakłady rzemieślnicze miejskie służą przeważnie dla potrzeb miejscowych, z wyjątkiem obówia, które jako dosyć tanie i nie złego wyrobu, jest wysyłane w znacznéj ilości do Cesarstwa. Przemysł tkacki znacznie się rozwinął w miastach: Zduńskiéj-Woli, Ozorkowie i Turku. Przemysł fabryczny w gub. Kaliskiéj w roku zeszłym reprezentowany był przez 1,658 fabryk i zakładów przemysłowych, w których pracowało 8,636 robotników, przy produkcyi na 12,549,967 rubli. Przemysł fabryczny najwięcéj rozwiniętym jest w pow. Łęczyckim, Kaliskim, Tureckim i Wieluńskim. W pierwszych dwóch powiatach produkcya jego dochodzi do 2,900,000 rubli, a w drugich dwóch do 1½ miliona rubli. W przeciągu roku ubiegłego otworzono nowych fabryk: wyrobów sukiennych i wełnianych 2, fortepianów 1, odlewów 2, dla palenia kości 1, cegielni 16, tartaków 1, gorzelni 2, olejarni 4, fabryk krochmalu 18, ogółem 48. Zamknięto zaś: przędzalnię 1, fabrykę wyszywek 1, narzędzi rolniczych 2, zapałek 1, garbarni 9, mydlarni 1, wypalania kości 1, sodowéj wody 1, garncków i kafli 99, wyrabiających dziegieć 1, miodosytni 2, wiatraków i młynów wodnych 58,—ogółem 177. Wszystkich dowodów na prawo handlu w roku zeszłym wydano 7,380 rubli na summę 80,320 rubli 80 kop. Przywieziono zagranicznych oclonych towarów przez wszystkie komory gub. Kaliskiéj na summę 1,217,404 rubli, t. j. mniéj niż w roku poprzednim o 370,670 rubli.

Sposób otrzymania dobrego zboża do siewu. Przez silne uderzanie cepami wymłacamy także niedojrzałe ziarna i uszkadzamy wiele ziarn, zwłaszcza młócąc świeżo zwiezione zboże w celu otrzymania siewu jesiennego. Siew takich ziarn jest po prostu marnotrawstwem, bo nieprawidłowo rozwinięte lub uszkodzone ziarno nie będzie nigdy mocno kiełkowało i nie wyda zdrowéj i silnéj rośliny. W celu otrzymania dobrego, nieuszkodzonego i zupełnie dojrzałego zboża do siewu, poleca się młócenie nierozwiązanych snopów i to w ten sposób, iż nie uderzamy cepami po kłosach, lecz po środku snopów; w ten sposób wylecą największe i najdojrzalsze, a tém samém do siewu najodpowiedniejsze ziarna. Sposób ten bez kwestyi jest zmudniejszy, ale strata ta czasu i robocizny więcéj niż się powetuje oszczędnością w ziarnie; wyborowe bowiem ziarno bez wszelkiéj obawy siać można znacznie mniéj gęsto, niż otrzymane za pomocą zwykłéj młócki ręcznéj lub maszynowéj. x

Kiełki słodowe jako pasza dla bydła rogatego. Im jaśniejszą posiadają barwę kiełki słodowe, tém wyższą w handlu osiągają cenę. Ponieważ zawartość wody w nich jest bardzo nieznaczna (10,1%) i łupina ich jest cienka, przeto są one nadzwyczaj hygroskopiczne, a więc łatwo ulegają zepsuciu w skutek tworzenia się pleśni. Doświadczenie wykazało, iż zwłaszcza pod dachami z dachówek pochłaniają wiele wody. Zważać trzeba na to przy ich przechowywaniu. Również zwilżać należy kiełki dopiero przed samém ich zadawaniem; naczynia zaś, w których się odbywa maczanie, należy utrzymywać w zupełnéj czystości. Przy paszeniu uwzględniać trzeba, że kiełki powodują łatwo wzdęcia, nie należy więc ich zadawać od razu w większych ilościach, lecz w małych dawkach, a częściéj. Jeśli zamierzamy odsadzać cielaki za pomocą kiełków, wtenczas od dwóch do trzech dni zastępować można każdy kilogram słodkiego mleka ½ kilogramem mleka zebranego i 120 gramami zaparzonych kiełków; dawkę tę zwiększa się stopniowo, aż po mniéj więcéj czterech tygodniach dojdzie do dwóch kilogram. kiełków na sztukę. Tymczasem przestać także można zadawania mleka i zastąpić je sianem z koniczyny, lub wyborowém sianem łączném, zadawaném młodym zwierzętom do woli. x

Produkcya masła we Włoszech. Rolnicy włoscy w ostatnim czasie zajęli się do tego stopnia zwiększaniem i ulepszeniem produkcyi masła, iż dzisiaj już stają się groźnymi współzawodnikami Hollendrów na polu wywozu masła do Indyj Wschodnich, Chin i innych wschodnich krajów. Sezon produkcyi masła trwa dłużéj we Włoszech niż w krajach północnych. Masło włoskie pojawia się w znacznych ilościach, nawet na rynkach światowych Francyi, Anglii, wypierając z nich coraz więcéj masło amerykańskie, którego wywóz z 19.910,957 funtów w r. 1885/86, spadł w r. 1886/87 na 16,953,047 funtów. Wyborowy smak i aromat masła i mleka, zdobywane w prymitywny bardzo sposób w Kampanii rzymskiéj, znane i uznane są od dawna za granicą. x

Wywóz mięsa z Australii. Wywóz mięsa z Australii zwiększa się z rokiem każdym. Tak np. otrzymał Londyn z Nowéj Zelandyi w r. 1883, tylko 3,839 skopów, w roku następnym już 120,893 sztuki; liczba ta podniosła się w r. 1887 na 412,349 sztuk, a w r. 1885 na 492,269 sztuk. Z Australii podniósł się wywóz zabitych owiec z 400 sztuk w r. 1880 na 95,051 w r. 1886. Prezerwowanéj baraniny wywieziono z Australii w 1880 r. 107,876 skrzyń po 48 puszek; z Nowéj Zelandyi 16,654 skrzyń; w r. 1886 wywóz ten wynosił 200,275, oraz 74,180 skrzyń. Przeciętny ładunek wielkich do transportu mięsa urządzonych parowców „Oriental Company" (Towarzystwo żeglugi wschodniéj) wynosi 13,000 owiec i 500 sztuk bydła rogatego. Fracht od 1-go stycznia r. b. znów o 15% został obniżony, co znacznie przyczyni się do ożywienia wywozu, a hodowcom bydła starego świata znów przysporzy kłopotu. x

Produkcya srebra w Niemczech. Produkcya srebra czystego w Niemczech we wszystkich kopalniach wynosiła:

W roku	kilogramów	ogólnéj wartości marek
1876	139,779	21,969,415
1877	147,612	23,812,332
1878	167,160	25,390,332
1879	177,507	26,518,123
1880	186,011	28,607,561
1881	186,990	28,514,081
1882	214,982	32,763,057
1883	235,063	35,087,897
1884	248,116	37,055,861
1885	309,418	44,137,793
1886	319,598	42,707,549
1887	367,634	48,157,480

Cenę, jaką otrzymywały kopalnie za sprzedawane przez nie srebro, wynosiła w r. 1871 przecięciowo blizko 180 marek za kilogram czystego srebra, w r. 1876 cokolwiek więcéj niż 157 marek za kilogram; w r. 1886 cena ta spadła już na 133,62 marki, a w r. 1887 na 331 marek za kilogram czystego srebra. Spadek ten tłómaczy się po części zaprowadzeniem złotéj waluty w Niemczech. x

Sprawozdanie tygodniowe.

Bank Kredytowy Donimirski, Kalkstein, Łyskowski i Sp. w Toruniu.

Toruń dnia 23 października 1888 r.

Powietrze w ubiegłym tygodniu mieliśmy zimne i dżdżyste. Usposobienie targów zbożowych było w ostatnim tygodniu słabe a ceny zniżkowe.

W New-Yorku obniżyły się ceny pszenicy o 4 centy. Popyt był bardzo mały, eksport więc też pozostał niewielki. Zapasy kontrolowane zwiększyły się o ¾ miliona i wynoszą obecnie 32,260,000 buszli pszenicy w stosunku do 31,601,000 przed rokiem.

W Anglii targi zbożowe były bardzo słabe, ceny pszenicy obniżyły się o 1 szyl., a i przy téj zniżce sprzedaż była trudna. Zboże na paszę więcéj było poszukiwane, a owies nawet płacono nieco drożéj.

We Francyi ceny nie uległy prawie żadnéj zmianie, interes był wszakże bardzo mały.

W Belgii targi były w pierwszéj połowie tygodnia słabe, pod koniec trochę się ożywiły, a ceny wzmocniły.

W Hollandyi targi spokojne.

Na giełdzie berlińskiéj usposobienie było słabe, ceny tak pszenicy jak i żyta notowano niższe.

Na placu naszym obniżyły się też ceny pszenicy o 3 do 5 marek, żyta o 1 do 2 mrk.

Płacono za 1000 kilogramów	w hol. fun.		Marek	Rub. za pud przy kursie 220
Pszenica transito	118—133	fun.	120—155	1,89—1,15
krajowa pstra	120—128	„	150—160	
krajowa „	126—131	„	160—170	
krajowa jasna	120—126	„	155—170	
krajowa wybor.	128—133	„	170—175	
Żyto transito	115—125	„	85— 95	0,63—0,70
krajowe	115—124	„	140—142	
	126—128	„	142—145	
Jęczmień tranzyto			95—135	0,70—1,00
„ krajowy			115—155	
Owies ruski tranzyto			80— 90	0,59—0,67
„ krajowy			120—130	
Groch tranzytowy			110—140	0,82—1,04
„ na paszę			130—140	
„ kuchenny			140—160	
„ Victoria			140—175	
Rzepak transito			205—225	1,52—1,67
Rzepak grubo ziarnisty świeży suchy			210—230	
Rzepik świeży suchy			205—220	
Łubin niebieski			75— 80	0,56—0,59
„ żółty			75— 85	0,56—0,63
Wyka czarna		za 50 kilogr.	100—120	0,74—0,89
Kuch rzepakowy		za 50 kilogr.	6,20—6,50	0,92—1,96
Kuch lniany		za 50 kilogr.	6,30—7,00	0,93—1,04
Otręby pszenne		za 50 kilogr.	3,70—4,00	0,55—0,59
Otręby żytnie		za 50 kilogr.	4,00—4,20	0,59—0,62
Koniczyna czerwona		za 50 kilogr.	25—50	3,72—7,44
„ biała			25—50	3,72—7,44
Tymotka			20—25	2,77—3,72

W Hamburgu targi na okowitę były słabe, ceny trochę niższe. Płacono:

	marek		kop.	
loco bez beczki marek	18½	co odpowiada franko Aleksandrowo po potrąceniu wszelkich kosztów i wartości beczki za wiadro 80%.	26	przy kursie 220.
w beczk. kontrak. loco	21¼		29	
na październik	21½		29	
na październik-listopad	21½		29	
na listopad-grudzień	21¾		31	
na grudzień-styczeń	22¼		33	
na kwiecień-maj	23		36	

Dzisiejsze kursa berlińskie.

Ruskie banknoty	217.90	Mrk.
Pszenica na listopad-grudzień	189.75	„
na grudzień	190.50	„
New-York	110.00	„
Żyto loco	159.75	„
październik-listopad	159.75	„
listopad-grudzień	159.75	„
grudzień	160.00	„
Olej rzepakowy na październik	57.30	„
kwiecień-maj	56.40	„
Okowita loco	—.—	„
70 mr. na opłatę konsumcyjną	33.50	„
na październik-listopad	33.50	„
na kwiecień-maj	35.90	„

W y k a z

urzędowy cen średnich miesięcznych dla Warszawy.

WRZESIEŃ

Żyto	cz.	6.86¼	Łój barani surowy	p.	—.—
Pszenica	cz.	11.15	Łój wołowy	p.	4,80
Jęczmień	cz.	6.07½	Łój „ przetop.	p.	6.—
Owies	cz.	4.41⅞	Słonina wieprzowa	p.	5,55
Gryka	cz.	6.47½	Szmalec wieprzow.	f.	—.20
Groch polny	cz.	10.—	Śledzie zwyczajne	setka	2,50
Groch cukrowy	cz.	12.—	Jaja kurze	setka	1,53¾
Groch fasola	cz.	14.—	Mleko niezbierane	g.	—.25
Rzepak letni	cz.	11.50	Masło świeże	f.	—.30
Rzepak zimowy	cz.	14.—	Masło solone	p.	10.—
Chmiel krajowy	p.	20.25	Olej lniany surowy	w.	4.—
Chmiel zagraniczny	p.	37.75	Olej konopny	w.	5.60
Kartofle	cz.	2.90	Olej rzepakowy	w.	4.20
Buraki	cz.	—.—	Oliwa do potraw	f.	—.60
Marchew	cz.	—.—	Oliwa do palenia	f.	—.30
Czosnek	f.	—.7⅙	Spirytus 90° Tral.	w.	11.37½
Cebula	f.	—.—	„ 78° „	w.	8.65
Kapusta (główki)	p.	—.17½	„ 40° „	w.	4.55
Siano	p.	—.41¾	Piwo zwyczajne	w.	—.50
Słoma żytnia	p.	—.22½	Piwo bawarskie	w.	1.—
Słoma jara	p.	—.22½	Słód jęczmienny	cz.	7.—
Kasza pszenna	cz.	19.—	Świece łojowe	f.	—.18
Kasza jaglana	cz.	13.50	„ woskowe	f.	—.75
Kasza owsiana	cz.	13.40	„ stearynowe	f.	—.24½
Kasza jęczmien zw.	cz	8.50	Nafta kaukazka	p.	1.40
Kasza „ perł.	cz.	19.—	Węgiel kam. kraj.	cz.	1.50
Kasza gryczana zw.	cz.	12.—	Węgiel zagranicz.	cz.	1.80
Kasza grycz. drobn.	cz.	20.50	Węgiel drzewny	cz.	1.50
Ryż	f.	—. 9	Wół step. wybor.	szt.	104.50
Manna	f.	—.10	Wół step. średni	szt.	87.—
Mąka żytn. razowa	p.	8.—	Wół step. chudy	szt.	68.75
Mąka żyt. pytlowan.	p.	1.30	Krowa dojna	szt.	54.25
Mąka psz. 2-go gat.	p.	2.30	Cielę średnie	szt.	8.50
Mąka psz. krupczat.	p.	2,70	Baran	szt.	2.96½
Mąka gryczana	p.	1,23¾	Wieprz wyborowy	szt.	40.—
Mąka grochowa	p.	1,20	Wieprz średni	szt.	25.—
Mąka kartoflana	p.	2.20	Wieprz chudy	szt.	15.—
Otręby żytnie	p.	—.60	Koń pociągowy	szt.	150.—
Otręby pszenne	p.	—.55	Koń roboczy	szt.	100.—
Chleb razowy	f.	—. 2¼	Skóra susz. końska	sz.	5.25
Chleb żytni pytlowy	f.	—. 3½	Skóra wołowa	szt.	11.50
Chleb pszenny ord.	f.	—. 7	Skóra cielęca	szt.	1.40
Chleb „ lepszy	f.	—. 8	Skóra barania	szt.	1.—
Sól kuchenna	p.	—.50	Wosk	f.	—.60
Mięso I-go gatunku:			Sadze hollenderskie	f.	—.15
wołowe	f.	—.12½	Kreda zwyczajna	f.	—. 1½
cielęce	f.	—.14	Klej stolarski	f.	—.15
wieprzowe	f.	—.12	Dziegieć	f.	—.10
baranie	f.	—.10	Mydło zwyczajne	f.	—.11
Pekeflejsz surowy	p.	5,55	Mydło szare	f.	—. 9

Objaśnienie: cz.—czetwiert, p.—pud, f.—funt, setka—100 sztuk, g.—garniec, w.—wiadro, szt.—sztuka, perł.—perłowa, gat.— gatunek, ord.— ordynaryjny, step.—stepowy, wybor.—wyborowy, przetop.—przetopiony, rzep.—rzepakowy, kam.—kamienny, ars.—arszyn, cien.—cienka.

W drukarni Gazety Warszawskiéj.—Дозволено Цензурою.—Варшава 17 (29) Октября 1888.